

# LA SABBIONA



## ROSSO DELLA TORRE

**Weinsorte:** Rot

**Traubensorte:** Sangiovese 100%

**Klassifizierung:** Romagna Sangiovese Superiore D.O.C.  
(Abkürzung für "Denominazione di Origine Controllata" d.h. kontrollierter Ursprung)

**Durchschnittsertrag:** 90 dz/ha

**Höhenlage:** 50 m

**Anbauform:** Guyot

**Dichte pro Hektar:** 3400 Pflanzen

**Ernte:** Ende September

**Weinherstellung:** Einmischen und Kelterung, Mazeration auf den Schalen wähen 10 Tagen mit häufigen Wiederaufgüssen; nach dem Abstechen statische Mostdekantierung und Verfeinerung in Stahltanks und GFK-Tanks

**Gärungsdauer:** 10 Tage

**Abfüllzeit:** April und Mai

**Alkoholgehalt:** 13% vol.

**Farbe:** klares Purpurrot mit guter Konsistenz

**Nase:** harmonisch, anhaltend, blumig mit Noten von Veilchen

**Gaumen:** gute aromatische Persistenz, körperreich, mit gutem Alkohol- und Säuregehalt und mit gutem Tanningehalt

Ideale Serviertemperatur: 18°C

**Serviervorschlag:** Dieser harmonische Wein ist ein idealer Begleiter zu ersten Gängen mit kräftigen Fleischsoßen, zu reifem Käse und zu geschmortem Fisch.

